ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПРИПРАВ НА ЗИМУ

№12

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

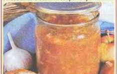


Варенцова Вера, Воскресенское

Приправа из алычи

1 кг алычи, 200 г репчатого лука, 1 ч. л. черного перца горошком, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. воды.

Алычу залить водой, накрыть крышкой, довести до кипения, проварить 5 мин. и протереть через сито. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на растит. масле. Соединить лук с протертой алычой, добавить размятый черный перец, довести все до кипения, в горячем виде расфасовать в простерилизованные банки и закрыть крышками.



Азикова Зухра г. Подольск

Приправа из слив и жгучего перца

1 кг сливы, 50 г жгучего перца, 1/2 ст. фруктового уксуса, 1,5 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Любые сливы (лучше те, которые развариваются и для варки варенья не годятся) вымыть, освободить от плодоножки, залить небольшим количеством воды, разварить и протереть через сито. В полученную массу добавить сахар, соль, перец и фруктовый уксус, поставить на огонь, довести до кипения, сразу же переложить в стерилизованные банки и закатать.

Климова Татьяна, г. Арзамас

Приправа из черешков сельдерея

500 г черешков сельдерея, 300 г кислых яблок, 1/2 ст. яблочного уксуса, 500 г сахара, 1 стручок жгучего перца.

Черешки сельдерея и яблоки вымыть, мелко нарезать, смешать с сахаром, добавить уксус и мелко нарезанный перец и выдержать мин. 20 до появления сока. Поставить на небольшой огонь и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Затем кипящую приправу разложить в стерилизованные баночки и закатать.

Курылева Елена, г. Ногинск

Приправа овощная с ягодами ирги

200 г помидоров, 200 г ягод ирги, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. воды, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Лук очистить и мелко нарезать. Морковь очистить и мелко нашинковать (можно натереть на крупной терке). Измельченный лук и морковь спассеровать на растит. масле.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими дольками, соединить с ягодами ирги, залить водой, прокипятить и протереть через сито. Протертую массу смешать с пассерованными овощами, посолить, добавить растолченные дольки чеснока, перемешать. Хранить в холодильнике.

Приправу можно подавать к мясным и рыбным блюдам, к отварным макаронным изделиям, к картофельному пюре. Такую приправу можно также намазывать на хлеб и подавать как бутерброды.

Кузнецова Анастасия, г. Сергиев Посад

Приправа овощная с сельдереем

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 500 г черешкового сельдерея, 2 кг спелых помидоров, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножку и семена. Пропустить все овощи через мясорубку, добавить соль, растит. масло, перемешать и варить на медленном огне до уменьшения 1/3 объема увариваемой смеси. Уваренную смесь горячей разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

Китайко Диана, г. Ленинск-Кузнецкий

"Семейная приправа"

2,5 кг спелых помидоров, 4 сладких болгарских перца, 2 горьких перчика.

Все это пропустить через мясорубку, добавить 2 ч. л. соли, 1 ст. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 10 гвоздичек, 10 горошин душистого перца.

Все кипятить 3 ч. на медленном огне, пока не уварится в 2 раза, чтобы масса густоватой стала. Помешивать часто. Потом снять, охладить, добавить 50 г растертого чеснока, 2 ч. л. 80% уксусной приправы, разложить по чистым банкам и убрать в холодильник.

Эта приправа подойдет для тех, кто соблюдает строгие посты, в ней нет ни капли растит. масла. Можно также горячую приправу разложить по горячим стерилизованным банкам и сразу закатать стерилизованными крышками. Хранится отлично. Остроту можно регулировать: положить меньше или острого перца, или молотого, или чеснока.

Понфилова Алиса, г. Кирово-Чепецк

Томатно-чесночная приправа

300 г чеснока, 1 кг спелых томатов, 200 г корня хрена, 1/4 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли, 1/4 ст. яблочного уксуса.

Спелые красные томаты вымыть, обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Хрен вымыть и натереть на терке, смешать с томатами и чесноком, добавить сахар, соль, растит. масло, яблочный уксус и перемешать. Разложить готовую приправу в маленькие баночки. Хранить в прохладном месте.



Гудкова Ольга с. Надежда

Приправа из красной смородины

0,5 л сока красной смородины, 1,5 ст. сахара, 1 стручок красного жгучего перца.

Сок красной смородины смешать с сахаром и мелко нарезанным перцем, поставить на огонь, довести до кипения, разлить в стерилизованные банки и закатать.

Митина Тамара, г. Дзержинск

Приправа из хрена

Хрен, 0,5 л свекольного сока, 3 ст. л. уксусной эссенции, 1/3 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли.

Для приготовления приправы из хрена необходимо приготовить маринадную заливку.

Для нее растворить в воде сахар, соль, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до 50°С. Затем добавить уксусную эссенцию и настаивать сутки. После настаивания заливку профильтровать через марлю и тщательно перемешать с хреном. Готовый хрен разложить по банкам, накрыть лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100°С: 0,5 л - 20 мин., 1 л - 25 мин.

По окончании обработки банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.



Чикунова Кристина, г. Одинцово

Приправа для борща

300 г свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г корня петрушки, 300 г красных помидоров, 200 г болгарского перца.

Измельченные овощи пробланшировать (кроме томатов и перца). Добавить нарезанные помидоры и перец и все перемешать. Приготовленную овощную смесь разделить на порции и заморозить.

Шайнова Жанна, г. Ковров

Приправа к мантам и мясу

3 кг помидоров пропустить через мясорубку вместе с 3 стручками горького перца (перец по вкусу), добавить 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. соли и поставить варить - 1 ч.

1 кг репчатого лука нарезать тонкими кольцами и обжарить в 0,5 л растительного масла. Когда помидоры прокипят 1 ч., опустить обжаренный лук и варить еще 30 мин. За 5 мин. до окончания варки опустить 300 г укропа и 300 г петрушки.

В подготовленные банки разлить готовую горячую приправу, банки закатать и накрыть одеялом.

Нартова Г. В., г. Новочебоксарск

Приправа "Огонек"

На 300г хрена: 100 г чеснока, 1 кг помидоров.

Подготовленный хрен, чеснок, помидоры пропустить через мясорубку, смешать, разложить по банкам. Хранить в прохладном месте.

Перед подачей на стол добавить сахар по вкусу.

Пяшина Ирина, г. Магадан

Приправа к мясным блюдам

На 1 кг крыжовника - 200 г зелени укропа, 300 г чеснока.

Промыть зеленый недозрелый крыжовник, укроп, чеснок. Все подготовленное пропустить через мясорубку, разложить по банкам. Хранить в прохладном месте. Перед подачей на стол добавить сахар по вкусу.



Шитова Ольга, г. Щелково

Приправа из томатов

1 кг спелых томатов, 300 г чеснока, 200 г хрена, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Спелые красные томаты вымыть, обдать кипятком и пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Хрен вымыть и натереть на терке, смешать с молотыми томатами, добавить сахар, соль, растительное масло и перемешать. Разложить готовую приправу в маленькие баночки и закрыть их крышкой. Хранить в прохладном месте.

Безрукова Анна, г. Копейск

Аппетитка с острым перцем

3 кг жгучего перца, 5 кг помидоров, 1 ст. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л растит. масла.

Вымыть стручки сладкоплодного жгучего перца, отрезать плодоножки (1 см от основания) и слегка испечь на сильном огне, не до стадии мягкости. Протереть через сито хорошо поспевшие, очищенные от кожицы помидоры, массу довести до кипения, дать покипеть 20 мин., добавить соль, сахар, растит. масло. В этот маринад опустить испеченный перец и дать ему покипеть 5 мин. Готовую смесь разлить в банки емкостью 0,8 или 1 л, предварительно обернутые бумагой, наполнить доверху, быстро герметично закупорить, перевернуть вверх крышками и держать так до полного остывания.

Павликова Антонина, г. Канск

Приправа «Самый смак»

2 красных сладких перца, 3 помидора, 3 луковицы, 1/2 ст. винного уксуса, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 ч. л. сухой горчицы, 1/4 ч. л. красного молотого перца, щепотку молотой гвоздики.

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Помидоры слегка надрезать крест-накрест, ошпарить, снять кожицу, крупно нарезать. Измельченные перец, помидоры и лук положить в большую кастрюлю, добавить уксус и тушить на небольшом огне без крышки до испарения жидкости, постоянно помешивая. Добавить сахар и пряности и варить еще 10 мин. уже на сильном огне, постоянно помешивая, пока не растворится сахарный песок. Разложить в горячем виде в банки и закатать.

Попова Елена, г. Нижнекамск

Приправа «Пикантная»

6 кг алычи, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 300 г зелени кориандра, 300 г зелени петрушки, укропа, сельдерея, соль, черный перец.

Зрелую алычу разварить с небольшим количеством воды и протереть через редкое сито или дуршлаг. Перец очистить от семян и мелко нарезать. Чеснок измельчить, зелень промыть и измельчить. Пюре алычи довести до кипения, всыпать подготовленные овощи, добавить соль и перец. Проварить при помешивании 10 мин. и расфасовать в горячем виде и укупорить.

Андреева Анна, г. Старый Оскол

Приправа из красной смородины

500 г сока красной смородины, 1,5 ст. сахара, 1 стручок перца красного жгучего.

Сок красной смородины смешать с сахаром и мелко нарезанным жгучим перцем. Поставить на огонь, довести до кипения и разлить в стерилизованные баночки, закатать.

Хоритонова Раиса, г. Тобольск

Приправа «Гюрза»

3 кг томатов, 300 г хрена, 300 г чеснока, 300 г сладкого перца, 300 г яблок, 1/2 ст. соли.

Все пропустить через мясорубку, добавить соль, перемешать. Хранить в холодильнике.

Можно мазать на хлеб, на котлету, добавлять в тарелку с супом, можно просто есть ложками - очень вкусно и полезно!

Кильдяшова Анастасия, г. Прокопьевск

Приправа «Горчичная»

1 ст. яблок протертых, 1 ст. горчицы столовой, 1 ст. меда.

Яблоки испечь или потушить в небольшом количестве воды, протереть через сито, охладить и взбить миксером. Мед взбить миксером или растереть, понемногу добавляя взбитые яблоки и готовую к употреблению столовую горчицу. Полученную однородную пышную массу разложить в прокипяченные стеклянные баночки, закрыть их крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Наумова Яна, г. Рыбинск

Приправа «Дамский горлодер»

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг красного острого перца.

Все пропустить через мясорубку, добавить 5 ст. л. соли и 5 ст. л. сахара и варить на медленном огне 40 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить 200 г измельченного чеснока. В конце добавить 2 ст. л. 9% уксуса. Горячим разлить по банкам и закатать.



Суворова Антонина, г. Энгельс

Острая приправа «Цицибели»

1 кг помидоров, 500 г чеснока, 500 г сладкого перца, соль, перец по вкусу, зелень.

Все пропустить через мясорубку. Сложить в кастрюлю, добавить специи, 3 ст. л. растительного масла, дать закипеть и варить 5 минут. В конце варки добавить 1 ч. л. 6 % уксуса, разложить по банкам и хранить в холодильнике.



Пронина Олеся, г. Балакова

Приправа "Китайская"

Пропустить через мясорубку 5 кг помидоров. На терке натереть 1 кг моркови и 1 кг кислых яблок без кожуры. Все это поставить кипятить на 1 час. Обжарить в 0,5 л растит. масла 1 кг лука, добавить в общую массу, варить еще 10 мин., не накрывая крышкой. Через мясорубку пропустить 300 г чеснока и 100 г горького перца, добавить 100 г мелко нарезанной петрушки и 100 г укропа, соль по вкусу. Прокипятить еще 5 мин., переложить в подготовленные банки, закатать.

Заика Ольга, г. Северодвинск

Приправа из острого перца

200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 3/4 ст. соли, 3/4 ст. растит. масла.

Вымыть, очистить сладкий перец, нафаршировать очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку. Красный горький перец без плодоножек и спелые помидоры также пропустить через мясорубку. Добавить смесь душистых трав (хмели-сунели), еще раз пропустить через мясорубку. Посолить, тщательно перемешать, добавить растительное масло, по желанию - толченые грецкие орехи. Хранить в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой.

Щеголева Альбина, г. Псков

Приправа «Огнедышащая»

По 2 кг красного острого и красного сладкого перца, 500 г чеснока, 8 пучков зелени кинзы, 1 ст. соли, 100 г хмели-сунели.

Сладкий перец очистить от семян и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем пропустить кинзу и в последнюю очередь - очищенный от семян острый перец одновременно с чесноком. В полученную смесь добавить соль, хмели-сунели и хорошо перемешать деревянной ложкой. Смесь оставить на 6 часов, затем еще раз хорошо перемешать и разложить по маленьким баночкам, закрыв пергаментной бумагой. Хранить в холодильнике.

Перед употреблением можно добавить толченые грецкие орехи и растительное масло по вкусу.

Хилова Дарья, г. Уфа

Приправа из баклажанов

Баклажаны, укроп, соль.

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху растит. маслом. Герметично закройте и храните в холодном месте.

Смолина Марина, г. Миасс

Хрен с маринадом

На 1 кг хрена - 0,5 л воды, 1 ст. л. уксусной эссенции, 1/2 ч. л. корицы, гвоздика.

Хрен будет более ароматным с маринадной заливкой (половина от массы тертого хрена). Способ приготовления заливки: растворите в воде сахар и соль. Воду доведите до кипения, положите специи, накройте крышкой и оставьте для охлаждения до 50°С.

Затем добавьте уксусную эссенцию. Снова накройте крышкой и оставьте на 2 ч. После чего заливку процеживают через мелкое сито и добавляют в тертый хрен. Массу тщательно перемешивают, раскладывают по баночкам и закрывают герметичными крышками.

Для смягчения остроты в маринованный хрен рекомендуется добавлять муку либо измельченную вареную или печеную свеклу и сахар. Но нужно учитывать, что такой хрен менее стойкий при хранении.

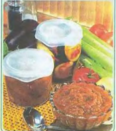
Кудряшова Анастасия, г. Болотное

Приправа "Адская"

2 кг баклажанов, 10 головок чеснока, по 5 стручков горького и красного перцев, 0,5 л 9% уксуса, соль.

Баклажаны вымыть, отрезать кончики, нарезать тонкими ломтиками (примерно 3-4 мм) и обжарить на растительном масле. Масла не жалейте, уйдет примерно бутылка, но это того стоит. Затем обжаренные кружочки уложить в большую посуду слоями, каждый слой промазать следующим составом: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, уксус и соль. После того, как все уложили, накрыть крышкой и поставить под гнет на 3 дня при комнатной температуре. После этого разложить по банкам (желательно с винтовыми железными крышками, закручивать металлическими крышками не стоит, но и полиэтиленовые лучше не использовать).

Употреблять с мясом, рыбой, макаронами и т. д.



Мыльникова Вера, г. Ноябрьск

Приправа к борщу

1 кг помидоров, 1 кг сладкого красного перца, соль, специи.

Помидоры и перец пропустить через мясорубку, посолить, добавить специи. Полученную массу довести до кипения и варить 2 мин. Тут же разложить в подготовленные баночки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Стерилизовать не надо.

В борщ добавлять вместо томата - вкус у приправы острее и ароматнее.

Комракова Любовь, г. Благовещенск

Приправа "Красная"

Взять поровну помидоры и красный болгарский перец, пропустить через мясорубку, посолить по вкусу. Затем массу прокипятить 2 мин., разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в холодильнике.

Сергеева Виктория, г. Тамбов

Аджика рубановская

2,5 кг красных помидоров, по 500 г яблок, моркови, сладкого болгарского перца, 1 ст. растит. масла, 1 ст. фруктового уксуса, 1 ст. сахара, 1/2 ст. соли, 2 головки очищенного чеснока, 4 стручка красного горького перца.

Помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец помыть, очистить, пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 1 ч. Добавить растит. масло, уксус, варить еще 1 ч. Добавить сахар, соль, размолотый чеснок, горький перец и готовить еще 30 мин. на медленном огне.

Разлить готовую приправу по банкам горячей. Закатать крышками.

Степанова Ирина, г. Юрьев

Аджика из черной рябины

На 2 л черной рябины, пропущенной через мясорубку - 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 2/3 ст. 9% уксуса, 300 г очищенных долек чеснока, пропущенных через мясорубку, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотой гвоздики, 1 ст. л. хмели-сунели, молотый черный, душистый и красный жгучий перец по вкусу.

Все ингредиенты перемешать, разложить в подготовленные банки, закрыть ошпаренными крышками и убрать на хранение в холодильник. Приправа настоится и готова через 1 сутки.

Эта приправа хороша к шашлыкам, жаренному мясу, сосискам. Хорошо подать с красным репчатым луком. Всю массу перемешать, разложить по стерилизованным банкам, и хранить в холодильнике.

Толова Татьяна г. Барнаул

Приправы из стрелок чеснока и физалиса

1 кг стрелок чеснока, 1 кг плодов физалиса, 200 г зелени кориандра, 100 г зелени петрушки, 1/2 ст. растит. масла, 1,5 ст. л. соли.

Стрелки чеснока вымыть холодной водой. Физалис очистить, обдать кипятком и протереть каждый плод тканью. Зелень кориандра и петрушки промыть и мелко нарезать. Чесночные стрелки и физалис пропустить через мясорубку, добавить измельченную зелень, соль, растит. масло и тщательно перемешать.

Готовую приправу расфасовать в маленькие баночки, закрыть крышками и поставить на хранение в холодильник.

Голованова Александра г. Батайск

Приправа из крыжовника

200 г зеленых ягод крыжовника, 200 г моркови, 50 г чеснока, 1/4 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Морковь натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, крыжовник вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить в провернутую массу тертую морковь, растит. масло и соль, перемешать.



Чахлова Светлана г. Северск

Приправа из стрелок чеснока и моркови

100 г стрелок чеснока, 300 г моркови, 50 г зелени укропа, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Стрелки чеснока вымыть и провернуть на мясорубке. Укроп промыть и мелко нарезать. Измельченные овощи и зелень соединить, добавить масло и перемешать, посолив по вкусу, а затем взбить всю массу миксером.

Чахлова Светлана г. Северск

Приправа из калины и жгучего перца

500 г калины, 2 стручка красного жгучего перца, 500 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Калину обдать кипятком и протереть через сито, добавить сахар, лимонную кислоту и мелко нарезанный красный жгучий стручковый перец, перемешать. После растворения сахара еще раз перемешать и разложить в небольшие стеклянные баночки. Выдержав баночки открытыми при комнатной температуре 3 дня до появления на поверхности загустевшей массы плотной корочки, закрыть их крышками. Лучше держать такую приправу в холодильнике, но сохраняется она и при комнатной температуре довольно длительное время без ухудшения качества.

Цепляева Ольга г. Омск

Брусничная приправа с горьким перцем

500 г брусники, 2 стручка красного жгучего перца, 1 ст. сахара, 3/4 ст. ядер грецких орехов, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Ягоды брусники обдать кипятком, пересыпать сахаром, положить лимонную кислоту и мелко нарезанный перец. Долить немного воды (не более 1 ст.) и поставить на огонь, нагревать при постоянном перемешивании до полного растворения сахара и затем прокипятить 3 мин. Добавив мелкорубленые орехи, довести до кипения и сразу разлить в стеклянные банки, закрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Такую приправу можно подавать к мясу, птице, творогу. Пригодна она и для приготовления бутербродов.

Горбунова Евгения, г. Новомосковск

Приправа из сладкого перца и чеснока

1 кг сладкого перца, 500 г чеснока, соль по вкусу.

Перец вымыть, срезать чашечку с плодоножкой, очистить от семян, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, растолочь, смешать с перцем, все посолить. Разложить приправу в небольшие баночки и убрать на хранение в холодильник.

Клюева Нина, г. Нефтеюганск

Приправа горчичная с помидорами

200 г помидоров, 1 луковица, 1 ст. л. готовой столовой горчицы, соль по вкусу.

Очень спелые томаты вымыть и протереть через сито либо провернуть на мясорубке и затем протереть через сито. Лук очистить и очень мелко нарезать, смешать протертые томаты и измельченный лук, добавив готовую к употреблению горчицу, посолить по вкусу. Хранить в прохладном месте.



Толова Юлия, г. Ачинск

Приправа горчичная со сладким перцем

100 г столовой горчицы, 50 г болгарского перца, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Перец сладкий вымыть, очистить от семян и очень мелко нарезать. Чеснок очистить от шелухи и также очень мелко нарезать. Соединить измельченный перец и чеснок с горчицей столовой готовой к употреблению, перемешать. При необходимости подсолить. Хранить в холодильнике, но не очень долгое время.

Житникова Любовь, г. Великие Луки

Приправа из чеснока

На 1 ст. чесночного сока - 1 ч. л. соли мелкого помола.

Нашинкованную зелень отжать в соковыжималке. В полученный сок добавить соль. Смесь влить в подготовленные, тщательно промытые и обработанные паром банки. Пастеризовать при 80°С в течение 25 мин. и закрыть полиэтиленовыми крышками

Гаврилова Ирина, г. Муром

Аджика из свеклы

5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 5 кг свеклы, 5 стручков горького перца, 200 г чеснока.

Все овощи хорошо промыть, почистить и пропустить через мясорубку. Варить в большой алюминиевой посуде 1,5 ч., постоянно помешивая. В общую массу добавить 3/4 ст. соли, 3/4 ст. сахара, 1 ст. растит. масла. 3/4 ст. 6% уксуса добавить за 30 мин. до конца варки. Разложить аджику в чистые банки и закатать. Поставить под шубу на 10 ч.

Перевозова Елена, г. Арзамас

Приправа «Перчик»

1 кг желтого перца, 2 головки чеснока, 300 г корня петрушки, 1 стручок жгучего перца, 1/2 ст. растит. масла, соль.

Овощи и зелень промойте, обсушите. Перцы очистите, удалите сердцевину и семена. Пропустите овощи через мясорубку, посолите по вкусу и разложите в небольшие банки. Плотно утрамбуйте и залейте растит. маслом, закройте закручивающимися крышками. Храните в холодильнике.



Савинова Валентина, г. Новотроицк

Приправа «Кислинка»

1 кг крыжовника, 1 головка чеснока, 100 г укропа, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Крыжовник бланшировать, протереть сквозь сито. Чеснок растолочь, укроп мелко нарезать, все смешать. Варить 30 мин. на медленном огне. Разложить по маленьким баночкам. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Вишневская Наталья, г. Киров

Свекольная аджика

1/2 ст. растит. масла (вскипятить), 2 кг свеклы, 3 кг помидоров, 10 шт. красного болгарского перца, 4 шт. горького перца (можно больше), 1 ст. чеснока, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

В кипящее масло вылить по очереди перекрученные через мясорубку овощи и варить: свеклу 30 мин., добавить помидоры и варить 20 мин., болгарский перец и варить 10 мин., потом - горький и перец варить 10 мин. Выключить, добавить чеснок, соль, сахар. Разлить в стерилизованные банки и закатать.

Неповитова Виктория, г. Альметьевск

Приправа «Цветная»

600 г цветной капусты, 500 г томатов, 500 г лука-порея, 500 г пастернака (кореньев), 0,5 л растит. масла, соль.

Цветную капусту вымыть, отварить и протереть через сито. Пастернак вымыть, очистить, мелко нашинковать. Лук-порей вымыть, мелко нарезать, томаты тоже вымыть и мелко нарезать. Измельченные томаты, лук-порей и пастернак спассеровать на растит. масле, соединить с протертой цветной капустой, посолить, перемешать и прокипятить в течение 20 мин.

Быкова Тамара, г. Ленинск

Аджика «Кабачковая»

3 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 1 ст. зубков чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. л. молотого красного перца, 1/2 ст. сахара, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. растит. масла.

Кабачки, морковь, сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и варить 40 мин. Массу остудить, смешать с измельченным чесноком и красным перцем, поставить варить еще на 10 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Дементьева Фаина, г. Новокузнецк

Аджика "Пикантная"

На 1 кг болгарского перца взять 1 кг моркови, 1 кг зеленых кислых яблок, 1 кг репчатого лука, 2 кг помидоров и стручки жгучего красного перца по вкусу.

Все пропустить через мясорубку и варить в течение 40 мин. Добавить 100 г натертого на мелкой терке чеснока, варить еще 5 мин. и немедленно закатать крышкой.

Инютина Татьяна, г. Асбест

"Во саду ли, в огороде"

2 кг красной смородины или крыжовника или того и другого вместе, 250 г чеснока, 1 кг зелени (укропа, петрушки, кинзы, базилика), соль по вкусу.

Все пропустить через мясорубку, посолить, хорошо перемешать, разложить по банкам.

Сверху под крышку можно положить немного натертого хрена, но не обязательно. Хранить в приправу нужно в холодильнике.

Мясникова Елизавета, г. Артем

Приправа из физалиса и чеснока

1 кг физалиса, 500 г чеснока, 100 г морковной ботвы, 200 г зелени сельдерея, 1 ст. л. соли.

Физалис очистить, обдать кипятком и обтереть каждый плод чистой тканью. Чеснок очистить. Сельдерей и морковную ботву тщательно промыть и мелко нарезать. Физалис и очищенные дольки чеснока пропустить через мясорубку, перемешать с измельченной зеленью, посолить. На хранение убрать в прохладное место.

Урганова Валентина, г. Глазов

Аджика «Пламя»

3 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 2 ст. л. соли.

Помидоры и перец пропустить через мясорубку, смешать, довести до кипения, посолить и варить 15 мин. Перед окончанием варки добавить чеснок, пропущенный через мясорубку.

Разлить по банкам в горячем виде и закатать крышками.

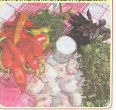
Садомцева Елена, г. Королев

Аджика «Домашняя»

2,5 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 1 кг красного сладкого перца.

Все пропустить через мясорубку. Добавить 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 1/4 ст. соли. Смесь положить в эмалированную кастрюлю и тушить, помешивая, 1 час. Снять с огня, остудить. Затем добавить 1 ст. чеснока, пропущенного через мясорубку, 2 стручка горького перца.

Холодную аджику расфасовать в стерилизованные банки и укупорить, можно и полиэтиленовыми крышками.



Сорокина Фаина, г. Сенгелей

Аджика «Для женщин»

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок и 3 шт. красного перца.

Все хорошо вымыть, пропустить через мясорубку. Варить 1 ч. с момента закипания. Перед окончанием варки добавить 200 г растертого чеснока, 3/4 ст. 9% уксуса, 3/4 ст. сахара, 3/4 ст. растит. масла, 1/4 ст. соли. Все перемешать, прокипятить, разлить в стерилизованные банки и закатать.



Романова Татьяна, г. Щекино

Аджика «Красная»

По 500 г сладкого и горького красного перца, по 250 г зелени петрушки, кинзы, укропа, по 150 г зелени базилика и сельдерея, 100 г чеснока, 2 ст. л. хмели-сунели, 2 ст. л. шафрана, 2 ст. л. молотого кориандра, соль.

Перец и зелень обработайте, пропустите через мясорубку вместе с чесноком, добавьте специи, соль, перемешайте и разложите в банки. Храните на холоде.

Берешполова Олеся г. Батайск

Приправа из зеленого крыжовника

500 г зеленого крыжовника, 1,5 ст. сахара, 1 стручок жгучего перца, 1/4 ст. яблочного уксуса.

Крыжовник и перец очень мелко нарезать, смешать с сахаром и уксусом, поставить на огонь, кипятить 5 мин., расфасовать в простерилизованные баночки, закатать.

Клюева Тамара г. Саратов

Яблочно-чесночная приправа

300 г чеснока, 1 кг яблок, 1 ст. л. сухой горчицы, 1/2 ст. л. соли, 1/4 ст. растит. масла, 1/4 ст. яблочного уксуса.

Яблоки вымыть и залить небольшим количеством воды, потушить под крышкой до мягкости, протереть горячими через сито, полученное пюре остудить. Чеснок очистить от шелухи, пропустить через мясорубку, соединить с яблочным пюре, добавить соль, горчицу, растит. масло, уксус и тщательно перемешать. Разложить готовый продукт в небольшие банки, закрыть крышками. Поставить на хранение на холод.

Летучева Маргарита, г. Новокуйбышевск

Приправа из яблок и хрена

1 кг яблок, 500 г хрена, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, освободить от сердцевины, натереть на терке. Хрен вымыть, очистить, натереть на терке.

Соединить хрен и яблоки, добавить соль и сахар, перемешать. Хранить в холодильнике.

Цаплина Римма, г. Салават

Приправа из болгарского перца

2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 100 г зелени сельдерея, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Помидоры и перец вымыть, у перца удалить плодоножку и семена, лук очистить, сельдерей тщательно промыть. Все овощи и зелень мелко нарезать, соединить, тщательно перемешать, посолить и заправить растит. маслом. Затем всю массу, уложенную на противень, поместить в нагретую до 220°С духовку, довести до кипения и уваривать 25 мин. Кипящую массу разлить в стерилизованные банки и закатать стерилизованными крышками. Охлаждать, перевернув крышкой вниз.

Хранить можно при комнатной температуре в темном месте.

Погодина Валентина, г. Омутинск

Овощная приправа с яблоками

1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 5 кг помидоров, 1 стручок красного жгучего перца, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Морковь очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Сладкий перец вымыть, срезать плодоножки, очистить от семян. Лук репчатый очистить, вымыть. Очень спелые помидоры вымыть. Нарезать все овощи, добавить измельченный жгучий перец, соль и растит. масло, перемешать и поставить варить. Уваривать на медленном огне, периодически перемешивая, чтобы не подгорело. Варить до выкипания 1/3 увариваемой массы. Горячую уваренную смесь расфасовать в прокипяченные банки и закрыть крышками.

Колесова Инна, г. Апрелевка

Приправа из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 200 г зелени петрушки, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Баклажаны отварить в воде и мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нашинковать. Томаты и зелень вымыть и мелко нарезать. Смешать все овощи и зелень, посолить, заправить маслом и уварить в духовке в течение 25 мин. Кипящую приправу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками. Охлаждать в перевернутом виде.

Хранить при комнатной температуре.



Сухарева Мария, г. Кызыл

Приправа из сладкого перца и хрена

1 кг болгарского перца, 500 г корня хрена, соль по вкусу.

Перец вымыть, срезать чашечку с плодоножкой, очистить от семян, пропустить через мясорубку. Хрен вымыть, поскоблить, натереть на терке, смешать с перцем, посолить.

Иванова Инна, г. Орел

Приправа из перца, яблок и хрена

1 кг антоновских яблок, 300 г болгарского перца, 300 г хрена, соль по вкусу.

Яблоки вымыть, очистить, вынуть сердцевину, натереть на терке. Перец вымыть, освободить от плодоножки и семян, пропустить через мясорубку. Хрен вымыть, очистить, натереть на терке. Все измельченные овощи смешать, посолить, разложить по банкам и убрать в холодильник.

Авдентова Ольга, г. Серпухов

Приправа из яблок и стрелок чеснока

1 кг яблок, 500 г стрелок чеснока, 200 г эстрагона, 200 г зелени укропа, соль.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, вынуть сердцевину, натереть на терке. Молодые стрелки чеснока вымыть, пропустить через мясорубку. Зелень укропа и эстрагона промыть и мелко нарезать. Соединить яблоки и всю зелень, посолить и перемешать.



Синицина Полина, г. Дербент

Приправа грибная с баклажанами

500 г свежих грибов, 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г корня петрушки, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Грибы перебрать, помять, мелко нарезать, отварить в подсоленной воде, затем обжарить на растит. масле. Баклажаны вымыть, мелко нарезать и вымочить в подсоленной воде в течение 2 ч. Коренья и лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Измельченные овощи и коренья спассеровать на растит. масле, соединив с грибами, уложить в кастрюлю, довести до кипения и прокипятить 20 мин., посолить по вкусу. Разложить готовую приправу в подготовленные баночки и убрать на хранение в холодильник.

Косарева Вера, г. Киселевск

Приправа из яблок «Летняя»

5 кг кислых яблок, 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 300 г зелени кориандра, 300 г зелени петрушки, укроп, сельдерей, соль.

Кислые, недозрелые яблоки разрезать на дольки, вырезать семенные гнезда и разварить в кастрюле с небольшим количеством воды. Протереть через редкое сито или дуршлаг и довести до кипения. Измельчить зелень. Чеснок очистить и мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Подготовленные овощи высыпать в кипящее яблочное пюре и варить около 10 мин. Посолить по вкусу. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

Александрова Людмила, г. Богородск

Приправа «Грузинская»

1 кг. стручков сухого острого красного перца замочить на час. Добавить 1/7 ст. семян кинзы (кориандра), 100 г хмели-сунели, чуть-чуть корицы молотой, 1,5 ст. грецкого ореха, 2 ст. крупной соли, 300 г чеснока. Пропустить 4 раза через мелкую сетку мясорубки.

Хранится где угодно, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде. Смешанная с солью хороша для обмазывания курицы или мяса перед жаркой в духовке, для цицибели (томатный соус, аджика, соль, чеснок, зелень в количестве, немного воды - вместо кетчупа) и т. д. по фантазии.

Горбунова Валентина, г. Карпинск

Приправа к мясу

На 1,5 кг сладкого перца - по 200 г чеснока и горького перца, 1/2 ст. соли.

Сладкий перец, чеснок и горький перец пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать и разложить по банкам. Хранить на холоде.



Болденкова Ирина, г. Петропавловск-Камчатский

Приправа из жареного острого перца

Плоды мелкоплодного жгучего перца вымыть, отрезать хвостики на 1-2 см от основания, слегка поджарить на растительном масле. Приготовить томатный сок, пропустив через мясорубку или протерев через сито спелые помидоры, а затем потушив их, чтобы осталась половина первоначального объема. Процедить полученный сок, добавить 1/4 ст. соли и 1 ст. сахара. Уложить плоды перца в банки, поливая каждый ряд приготовленным томатным соком. Банки герметично укупорить и стерилизовать 20 мин.

Патина Елена, г. Коломна

Приправа «Кобра»

3 кг помидоров, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Овощи промойте, пропустите через мясорубку. Варите на слабом огне 3 ч. Разложите по банкам, закатайте, остудите. Храните в прохладном месте.

Макарова Ксения, г. Северск

Приправа для супов «Соленая»

2 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг моркови, 1 кг соли, 300 г зелени.

Помидоры нарезать кусочками, перец - соломкой, морковь натереть на терке, зелень порубить, добавить соль, все хорошо перемешать, разложить по банкам и убрать в холодильник.

Добавлять в первые блюда, понемногу, т. к. приправа очень соленая.

Щукарева Анастасия, г. Волгоград

Приправа из цветной капусты

600 г цветной капусты, 500 г лука-порея, 500 г помидоров, 500 г корня пастернака, 0, 5 л растит. масла, соль.

Цветную капусту отварить и протереть через сито. Пастернак вымыть, очистить, мелко нашинковать. Лук-порей и помидоры вымыть, мелко нарезать, добавить измельченный пастернак и пассеровать на растительном масле, соединить с протертой капустой, посолить, перемешать и прокипятить в течение 20 мин.



Волкова Ирина, г. Москва

Приправа горчично-медоваяс орехами

1/2 ст. готовой столовой горчицы, 3/4 ст. грецких очищенных орехов, 1/2 ст. фруктового уксуса, 1/2 ст. меда.

Ореховые ядра растереть. Соединить горчицу, мед и фруктовый уксус, тщательно перемешать, добавив в смесь измельченные грецкие орехи.

На хранение убрать в прохладное место.

Зарубина Анна Михайловна, г. Суздаль

Приправа горчично-яблочная

100 г яблок, 1 ст. л. горчичного порошка, 1 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Яблоки вымыть, залить небольшим количеством воды и потушить до размягчения. Затем протереть через сито и в горячую протертую яблочную массу вмешать горчичный порошок, добавить соль, сахар и растит. масло, после чего всю смесь взбить миксером до пышного состояния.

Взбитую массу после 10-12 ч. выдержки расфасовать в стеклянные баночки, закрыть крышками и поставить на хранение в холодильник.

По такому же рецепту можно приготовить горчицу со сливами, грушами или абрикосами, а также со смесью разных фруктов.

Слепнева Юлия, г. Азов

Приправа из сладкого перца и красной смородины

400 г красной смородины, 400 г болгарского перца, 1 стручок красного жгучего перца, 50 г зелени майорана, 1/2 ч. л. соли.

Красную смородину вымыть, облить кипятком и протереть через мелкое сито.

Перец сладкий вымыть, удалить семена, залить кипятком и бланшировать1 мин., пропустить через мясорубку вместе с горьким перцем. Зелень промыть и очень мелко нарезать. Протертую смородину, измельченные овощи и зелень тщательно перемешать, добавив соль. Готовую приправу уложить в банки, хранить в холодном месте.

Асессорова Алла, г. Октябрьский

Приправа грибная с кабачками

500 г свежих грибов, 500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г пастернака, 500 г репчатого лука, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать и отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и затем обжарить на растит. масле. Лук и коренья почистить, вымыть, мелко нашинковать. Молодые кабачки и помидоры вымыть, мелко нарезать. Измельченные кабачки, пастернак, лук и помидоры спассеровать на растит. масле, соединить с грибами, уложить в кастрюлю и прокипятить 20 мин., посолить. Горячую приправу разложить в стерилизованные банки, остудить и убрать на хранение в холодильник.



Алексеева Любовь, г. Димитровград

Приправа острая, пряная из яблок

На 1 яблоко - 1 луковица, 1 небольшой стручок перца сладкого, 1 ч. л. уксуса, петрушка.

Яблоко очистить и удалить сердцевину. Лук и перец очистить и мелко порубить, смешать с уксусом, посыпать зеленью петрушки. Хранить в холодильнике.

Роднова Екатерина, г. Орехово-Зуево

Приправа «Сливы с чесноком»

1,3 кг сливы, 600 г лука, 1 зубчик чеснока, 1,3 ст. сахара, 1 ч. л. соли, молотые специи, 0,5 л 3% уксуса.

Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса, пока они не станут мягкими. Вымыть и очистить от косточек сливы. Когда лук и чеснок будут готовы, доложить сливы, сахар, специи в кастрюлю и варить очень медленно, пока не растает сахар. Кипятить на небольшом огне до тех пор, пока сливы можно будет размять в однородную массу деревянной ложкой. Когда масса загустеет, разлить ее по банкам и закрыть.

Кашина Антонина, г. Кисловодск

Приправа из хрена

Хрен почистить, вымыть, натереть на терке или пропустить через мясорубку. На 1 кг его добавить 1 ст. л. уксуса или лимонной кислоты, 800 г холодной кипяченой воды, 1/3 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли. Все это перемешать, готовую массу разложить по небольшим баночкам (до 500 г) и закупорить.

Яковлева Вера, г. Новомичуринск

Аджика с помидорами

2,5 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 250 г болгарского перца, 250 г яблок, 150 г чеснока, 2 шт. жгучего перца, 1 ст. растит. масла (лучше с запахом), соль по вкусу.

Все пропустить через мясорубку и варить 2,5 ч. Горячим разлить в банки, закатать.

Прекрасно хранится! Очень вкусно!

Александрова Людмила, г. Богородск

Приправа «Грузинская»

1 кг. стручков сухого острого красного перца замочить на час. Добавить 1/7 ст. семян кинзы (кориандра), 100 г хмели-сунели, чуть-чуть корицы молотой, 1,5 ст. грецкого ореха, 2 ст. крупной соли, 300 г чеснока. Пропустить 4 раза через мелкую сетку мясорубки.

Хранится где угодно, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде. Смешанная с солью хороша для обмазывания курицы или мяса перед жаркой в духовке, для цицибели (томатный соус, аджика, соль, чеснок, зелень в количестве, немного воды - вместо кетчупа) и т. д. по фантазии.

Болденкова Ирина, г. Петропавловск-Камчатский

Приправа из жареного острого перца

Плоды мелкоплодного жгучего перца вымыть, отрезать хвостики на 1-2 см от основания, слегка поджарить на растительном масле. Приготовить томатный сок, пропустив через мясорубку или протерев через сито спелые помидоры, а затем потушив их, чтобы осталась половина первоначального объема. Процедить полученный сок, добавить 1/4 ст. соли и 1 ст. сахара. Уложить плоды перца в банки, поливая каждый ряд приготовленным томатным соком. Банки герметично укупорить и стерилизовать 20 мин.

Горбунова Валентина, г. Карпинск

Приправа к мясу

На 1,5 кг сладкого перца - по 200 г чеснока и горького перца, 1/2 ст. соли.

Сладкий перец, чеснок и горький перец пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать и разложить по банкам. Хранить на холоде.



Патина Елена, г. Коломна

Приправа «Кобра»

3 кг помидоров, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Овощи промойте, пропустите через мясорубку. Варите на слабом огне 3 ч. Разложите по банкам, закатайте, остудите. Храните в прохладном месте.

Макарова Ксения, г. Северск

Приправа для супов «Соленая»

2 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг моркови, 1 кг соли, 300 г зелени.

Помидоры нарезать кусочками, перец - соломкой, морковь натереть на терке, зелень порубить, добавить соль, все хорошо перемешать, разложить по банкам и убрать в холодильник.

Добавлять в первые блюда, понемногу, т. к. приправа очень соленая.

Шевцова Наталья, г. Люберцы

Чесночная приправа с красной смородиной

300 г чеснока, 0,5 л сока красной смородины, 50 г зелени майорана, 20 г семян укропа, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Чеснок очистить от шелухи и пропустить через мясорубку. Зелень промыть, обсушить полотенцем и очень мелко нарезать. Семена укропа размолоть в кофемолке или растереть в ступке. Смешать чеснок с зеленью, добавить сок смородины, сахар и соль. Разложить приправу в маленькие баночки. Хранить в прохладном месте.



Колесникова Зинаида г. Кашин

Приправа из стрелок чеснока

1 кг стрелок чеснока, 1/3 ст. соли.

Стрелки чеснока промыть холодной водой, обсушить полотенцем, пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с солью, уложить в прокипяченные банки, накрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Эту заготовку можно использовать для заправки первых и вторых блюд, для соусов и других приправ.

Нартова Нина г. Туринск

Приправа из клюквы и горького перца

500 г клюквы, 1 стручок красного жгучего перца, 1,5 ст. сахара.

Клюкву обдать кипятком, пересыпать сахаром, поставить на огонь, довести до кипения, добавить мелко нарезанный красный горький стручковый перец, тщательно перемешать и сразу же разлить в небольшие с стеклянные баночки, закрыв их тут же полиэтиленовыми крышками.

Приправу подают к мясу, творогу, блюдам из птицы, овощным котлетам, а также для бутербродов.

Тихомирова Евгения, г. Благовещенск

Приправа из зеленых томатов

500 г зеленых томатов, 2 стручка жгучего красного перца, 500 г сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 ст. воды.

Зеленые томаты пробланшировать 2 мин. Воду слить, а томаты нарезать, пересыпать сахаром, добавить воду, измельченный перец и лимонную кислоту. Поставить на огонь и варить, пока томаты не станут прозрачными. Горячую массу переложить в стерилизованные банки, закатать.



Давыдова Камилла г. Новокузнецк

Приправа из яблок и рябины

500 г яблок, 500 г свежей красноплодной рябины, 500 г сахара, 1/4 ст. яблочного уксуса, 1 ст. воды, 2 стручка красного жгучего перца, корица по вкусу.

Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками и пересыпать сахаром, выдержать до выделения сока. Рябину, свежие спелые ягоды пробланшировать 1 мин. и соединить с яблочной массой, добавив корицу, яблочный уксус, воду и мелко нарезанный острый жгучий красный перец, смесь варить на медленном огне, пока яблоки не станут прозрачными.

Горячую массу разложить в прокипяченные стеклянные баночки, закатать.

Гудкова Татьяна, г. Элиста

Приправа из овощей с яблочным уксусом

800 г помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, по 50 г зелени петрушки и кориандра, 1 головка чеснока, 1/2 ст. растит. масла, 4 ст. л. яблочного уксуса, соль по вкусу.

Овощи и зелень тщательно вымыть. Помидоры мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и натереть на терке. Перец освободить от семян и натереть на терке. Зелень очень мелко нарезать. Смешать все овощи и зелень, посолить, заправить растит. маслом, добавить уксус, перемешать и выдержать в холодильнике в течение 1 ч.

Подавать к отварному рису, картофелю, вермишели. Можно употреблять также с пресными лепешками или просто намазывать на хлеб.

Хранить приправу в темном прохладном месте.

Кухнина Зоя, г. Первоуральск

«Яблочная хреновина»

4 кг нарезанных и очищенных от сердцевины яблок, 400 г хрена, 1 ст. очищенного чеснока, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Яблоки, хрен и чеснок пропускаем через мясорубку, добавляем соль и сахар, все тщательно перемешиваем и раскладываем по баночкам.

Малекова Татьяна, г. Нефтекамск

Приправа «Острая»

На 200 г красного горького перца - 500 г сладкого, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г пряных трав, 3/4 ст. соли, 1/4 ст. растит. масла, 1/2 ст. орехов.

Промыть сладкий перец, очистить его и, нафаршировав дольками чеснока, пропустить через мясорубку. Красный горький перец и помидоры также пропустить через мясорубку. Добавить душистых трав и еще раз пропустить через мясорубку. Посолить, тщательно перемешать (можно добавить толченые грецкие орехи).

Хранить в стеклянных банках.



Чахлова Лидия, г. Новый Уренгой

Приправа из сладкого перца

2 стручка красного сладкого перца, 3 помидора, 3 луковицы, 1/2 ст. винного уксуса, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. перца, 1 ч. л. сухой горчицы, 1/4 ч. л. красного молотого перца, молотая гвоздика - на кончике ножа.

Стручки перца вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Помидоры слегка надрезать крест-накрест, ошпарить кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Измельченные перец, помидоры и лук положить в большую кастрюлю, добавить уксус и тушить на небольшом огне без крышки, пока почти не останется жидкости. Положить сахар и пряности и поварить еще 10 мин. уже на сильном огне, все время помешивая, пока сахар не растворится. Разложить приправу горячей в банки и закатать.

Эта приправа хороша ко вторым блюдам.



Моисеева Алла, г. Зеленодольск

Барбарисовая приправа

1/2 кг барбариса, 1 ст. сахара, корица, гвоздика, соль.

Сложите приготовленный барбарис в кастрюлю, залейте водой так, чтобы ягоды были полностью покрыты. Сварите барбарис до мягкости, протрите его, засыпьте сахаром, положите специи, хорошенько все перемешайте и доведите смесь до кипения на медленном огне.

Варите, не забывая периодически помешивать пюре, до тех пор, пока оно не загустеет и не потемнеет.

В горячем виде разложите в заранее приготовленные банки и стерилизуйте их в кипящей воде 20 мин. Закатайте банки.

Зембулатова Гаянэ, г. Казань

«Кубанская приправа»

3 кг зрелых помидоров, 200 г репчатого лука, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1/3 ч. л. молотого красного перца, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1/4 ч. л. молотой корицы.

Помидоры вымыть, разрезать каждый на 4 части, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, черным и красным перцем и корицей. Смесь уварить на слабом огне, пока лук не станет мягким, затем протереть через дуршлаг, снова довести до кипения и варить 10 мин.

Разлить в горячем виде в подготовленные банки и стерилизовать: 0,5 л - 30 мин., 1 л - 40 мин.

Подавать в качестве приправы к рыбным, мясным и овощным блюдам, или просто намазывать на хлеб.

Анисимова Лариса,
Мурманская обл. г. Мончегорс

Приправа «Клюковка»

500 г клюквы, 1 стручок жгучего красного перца, 1,5 ст. сахара.

Клюкву обдать кипятком, пересыпать сахаром, поставить на огонь, довести до кипения, добавить мелко нарезанный красный жгучий перец, тщательно перемешать и сразу же разлить в небольшие стеклянные баночки, закрыв их тут же полиэтиленовыми крышками. Приправу подавать к мясу, творогу, блюдам из птицы, овощным котлетам, а также для бутербродов.

Киселева Светлана, г. Ступино

Приправа из чеснока и эстрагона

500 г стрелок чеснока, 200 г зелени эстрагона, 100 г зелени укропа, 1/2 ст. л. соли.

Стрелки чеснока промыть, осушить и пропустить через мясорубку. Зелень эстрагона и укропа промыть и мелко нарезать. Перемешать измельченные чесночные стрелки и зелень, добавив соль, разложить смесь в прокипяченные банки и поставить на хранение в прохладное место.



Чахлова Светлана г. Северск

Приправа из стрелок чеснока и крыжовника

1 кг стрелок чеснока, 1 кг зеленых ягод крыжовника, 200 г зелени кориандра, 100 г зелени укропа, 1/2 ст. растит. масла, 1/4 ст. соли.

Зелень укропа и кориандра промыть и измельчить. Стрелки чеснока и ягоды крыжовника вымыть и пропустить через мясорубку, добавить измельченную зелень, соль, растит. масло и перемешать. Готовую приправу разложить в чистые, сухие банки, лучше малообъемные, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.



Красавцева Лариса, г. Обнинск

Острая аджика

2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого болгарского перца и яблок, очищенных от кожицы и сердцевины, а также 100 г горького стручкового перца измельчить в мясорубке и все это варить в течение часа на умеренном огне, постоянно помешивая. Когда варево остынет, добавляете по стакану 6% уксуса, сахара и подсолнечного масла, четверть стакана соли, 200 г толченого чеснока. Все это перемешивается и раскладывается в прогретые на пару баночки.

Земляницина Елизавета, г. Пятигорск

Приправа из хрена с маслом

1 кг корня хрена, 500 г помидоров, 1 ст. растит. масла, соль.

Промытые и очищенные корни хрена пропустите через мясорубку и полученную массу разложите в подготовленные банки на 2/3, сверху залейте растит. маслом. Помидоры промойте, очистите от кожицы и пропустите через мясорубку. Посолите по вкусу и полученную массу выложите в банки с хреном. Тщательно перемешайте, долейте немного масла, закройте крышками и поставьте в холодильник.

Александрина Татьяна, г. Пермь

Аджика «Зеленая»

1 кг яблок (антоновка), 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 1 ст. сахара, 1/2 ст. 9% уксуса, 2 ст. л. соли, немного перца чили (по желанию).

Яблоки и перец пропустить через мясорубку. Чеснок пропустить через пресс или измельчить блендером. Сложить все в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, соль и сахар. Перемешать хорошо, оставить на ночь. Разложить по стерилизованным банкам.



Малышева Альбина, г. Тобольск

Приправа из чеснока с яблоками и морковью

500 г помидоров, 1 головка чеснока, 200 г яблок, 200 г моркови, 1 стручок красного жгучего перца, 1/2 ст. растит. масла, соль.

Томаты вымыть и протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, морковь вымыть. Натереть на терке очищенные яблоки и морковь. Чеснок очистить и растолочь. Горький перец измельчить, смешать все овощи и яблоки, посолить и заправить растит. маслом. Разложить в подготовленные баночки и убрать в холодильник.



Артемьева Татьяна, г. Электросталь

Приправа из моркови и чеснока

1 кг моркови, 300 г чеснока, 1 ст. облепихового сока, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать, залить небольшим количеством воды, добавить сахар и варить до готовности. Горячую морковь протереть через сито, остудить и добавить пропущенный через мясорубку очищенный чеснок, облепиховый сок и соль, тщательно перемешать. Хранить в холодном месте.

Кошкина Янина, г. Елец

Приправа из болгарского перца

1,5 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 200 г чеснока, 1/2 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Томаты и перец вымыть, у перца удалить плодоножку и семена. Лук и чеснок очистить. Пропустить все овощи через мясорубку, смешать, посолить, заправить растит. маслом, перемешать, уложить на противень и уваривать в духовке в течение 40 мин. Кипящую смесь разлить в стерилизованные банки и закатать стерилизованными крышками.

Степанчикова Дарья, г. Рязань

Приправа из физалиса и хрена

1 кг физалиса, 500 к корня хрена, 100 г чеснока, 100 г зелени кориандра, 100 г эстрагона, соль по вкусу.

Физалис очистить, ошпарить кипятком, протереть тканевой салфеткой и пропустить через мясорубку. Хрен вымыть, очистить и натереть на терке. Чеснок очистить, дольки растолочь. Зелень кориандра и эстрагона промыть и мелко нарезать.

Измельченную зелень, промолотый физалис, тертый хрен и толченый чеснок перемешать и посолить.



Гаврюшова Ольга, г. Жуковский

Приправа горчичная с яблоками и медом

400 г яблок, 1 ст. готовой столовой горчицы, 1 ст. меда.

Яблоки испечь или потушить с небольшим количеством воды, протереть через сито, охладить в холодильнике и взбить миксером. Мед взбить миксером (или растереть), постепенно добавляя малыми дозами (столовой ложкой) взбитые яблоки и готовую к употреблению горчицу. Полученную однородную пышную массу разложить в прокипяченные стеклянные баночки, закрыть их крышками и поставить на хранение в прохладное место. Можно хранить и при комнатной температуре, но не очень продолжительное время.

Подают приправу к птице, рыбе, творогу, к пресным лепешкам.

Меркушева Лидия, г. Бийск

«Охотничья приправа»

Зелень петрушки, укропа, сельдерея, сладкий перец разных цветов, морковь, корни петрушки и сельдерея, репчатый лук, соль.

Мелко порубите зелень петрушки, сельдерея и укропа, нарежьте тонкими кольцами сладкий болгарский перец. Натрите морковь и коренья, кольцами нарежьте лук. В чистую и сухую банку кладите слой зелени и пересыпайте солью, слой перчика и так далее. Утрамбовывайте деревянной ложкой или пестиком. Через некоторое время появится рассол, в котором приправа будет прекрасно хранится, не теряя ни цвета, ни аромата.

Когда будете готовить - сначала положите приправу, а только потом соль, иначе пересолите блюда.

Абрамова Виктория, г. Междуреченск

Приправа из алычи

1 вариант.

2 кг алычи, 1 кг помидоров, соль, сахар, по 10 шт. душистого и черного перца, 6 бутонов гвоздики, корица на кончике ножа, 1 ст. л. семян кориандра.

Взять зрелые плоды алычи, опустить на 3 мин. в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу. Разварить с небольшим количеством воды и протереть через сито. Помидоры также опустить на 4 мин. в кипящую воду, сразу же охладить в холодной воде и снять кожицу. Пюре из алычи подогревать при помешивании, добавить нарезанные ломтиками помидоры и уваривать 25 мин. Перед окончанием варки добавить по вкусу соль, сахар и пряности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Подавать к холодным мясным закускам, мясу, рыбе.

2 вариант.

2 кг алычи, 700 г помидоров, 200-300 г сладкого перца, 300 г моркови, 200-250 г репчатого лука, 150 г чеснока, соль, сахар, по 10 горошин черного и душистого перца, 6 бутонов гвоздики, корица - на кончике ножа, 1 ст. л. семян кориандра.

Плоды алычи и помидоров подготовить, как в предыдущем рецепте. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь очистить и натереть на терке. В горячее пюре положить помидоры, нарезанные кусочками, сладкий перец, лук, морковь и измельченный чеснок. Варить при помешивании 30 мин., добавить по вкусу соль и сахар, пряности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до полного остывания.

Савинова Юлия, г. Назрань

Приправа «Чесночная»

Свеженашинкованную зелень чеснока пропускают через соковыжималку и получают сок. Соль добавляют из расчета: 1 ч. л. на 1 ст. сока.

Смесь заливают в подготовленные бутылки, стерилизуют в течение 25 мин. и закрывают.

В готовое блюдо подливают несколько капель экстракта чеснока, чем и придают блюду чесночный аромат и вкус. Чеснок употребляют в блюдах так, чтобы он не исказил и не испортил вкус приготовляемого блюда. Блюда и заготовки с чесноком не рекомендуется нагревать длительное время. В супы и вторые блюда приправу из чеснока закладывают сразу же, как только огонь выключен, но пища еще находится в кастрюле. После этого блюдо должно постоять еще 4 мин., чтобы чеснок «настоялся».

Орлова Любовь, г. Саратов

Приправа брусничто-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, 4 бутона гвоздики, кусочек корицы.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения, протереть через сито. Зрелые ягоды брусники опустить на 3 мин. в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 25 мин., постоянно помешивая.

Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 20 мин., 1 л - 30 мин.

Шевчина Алла, г. Кострома

Овощная приправа с сельдереем

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 500 г сельдерея, 2 кг спелых томатов, 1 ст. растит. масла, соль.

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножку и семена. Пропустить все овощи через мясорубку, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до выкипания 1/3 объема уวариваемой смеси. Уваренную смесь разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.



Новикова Наталья, г. Владимир

Приправа из моркови

1 кг моркови, 1 ст. облепихового сока, 1/2 ст. сахара, 3 головки чеснока, соль.

Морковь тщательно помойте, почистите, крупно нарежьте, залейте небольшим количеством воды, добавьте сахар и варите до готовности. Сваренную морковь горячей протрите через сито, остудите и добавьте измельченный чеснок, облепиховый сок, соль, сахар. Морковь тщательно перемешайте, разложите в подготовленные заранее маленькие баночки, укупорьте.

Приправу храните в холодильнике или в холодном помещении.

Умярова Наталья, г. Железнодорожный

Приправа из перца и физалиса

1,5 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г физалиса, 200 г зелени петрушки, 1/2 ст. растит. масла, соль.

Физалис освободить от чехликов, ошпарить кипятком и протереть каждый плод тканью. Перец вымыть, срезать плодоножки, освободить от семян, лук очистить, петрушку тщательно промыть. Все овощи и зелень очень мелко нарезать, соединить вместе, посолить, добавить масло, перемешать, уложить на противень и уваривать в течение 40 мин. в духовке. Кипящую приправу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Щербакова Ольга г. Орел

Приправа из крапивы

100 г стрелок чеснока, 300 г листьев крапивы, 100 г зелени сельдерея, 1/4 ст. растит. масла, соль.

Крапиву промыть, залить крутым кипятком и держать в нем до остывания, затем вынуть и отжать. Стрелки чеснока и зелень сельдерея вымыть и провернуть на мясорубке вместе с бланшированной крапивой. Затем всю массу посолить, добавить растит. масло, перемешать и взбить миксером.



Мишина Нина г. Курган

Приправа из слив и чеснока с тмином

1 кг слив, 300 г чеснока, 30 г семян тмина, 20 г семян кориандра, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 2 ч. л. соли.

Сливу вымыть, освободить от косточек, пересыпать сахаром и солью, оставить до выделения сока. Затем нагреть до кипения и протереть через сито. Чеснок очистить и пропустить через мясорубку, соединить с протертой сливовой массой, добавить молотые на кофемолке или растертые в ступке семена тмина и кориандра, заправить растит. маслом, тщательно перемешать. Готовую приправу разложить в небольшие баночки. Хранить в холодильнике.

Китайко Диана, г. Ленинск-Кузнецкий

Приправа бруснично-яблочная

1 кг брусники, 1 кг яблок, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, 4 бутона гвоздики, корица.

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито. Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 3 мин. в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 25 мин., постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 20 мин., 1 л - 30 мин.

Маркушина Лада, г. Уфа

Сухие приправы - заменители соли

Смеси - заменители соли можно составить из доступных всем пряных трав укропа, сельдерея, петрушки, кориандра (кинзы), высушенных и растертых в порошок. Используют заменители соли как пряную приправу, добавляя в первые и вторые блюда, салаты, закуски, бутерброды.

1. На 300 г зелени базилика - 100 г семян кунжута, 100 г соли.
2. На 100 г сухой зелени кориандра - 100 г жареных семян льна, 100 г молотого сухого сладкого перца.
3. На 100 г сухой зелени укропа - 100 г растертого фундука, 100 г молотого жгучего перца.
4. На 900 г сухой зелени сельдерея - 100 г мелко размолотой морской соли.
5. На 100 г сухой зелени петрушки - 100 г сухой душицы, 100 г сухого майорана, 100 г молотой морской соли.

Шкаленко Нина г. Люберцы

Приправа из слив и чеснока с зеленью

1 кг слив, 500 г чеснока, 200 г зелени эстрагона, 100 г зелени укропа, соль.

Очень спелые сливы вымыть, освободить от косточек, чеснок очистить. Зелень промыть и мелко нарезать. Сливы пропустить через мясорубку. Чеснок растолочь, смешать измельченные зелень, сливу и чеснок, посолить по вкусу. Хранить в холодильнике.



Темнова Ольга, г. Малоархангельск

Приправа яблочно-горчичная

200 г яблочного пюре, 1 ст. л. сухой горчицы, 1 ч. л. растит. масла.

В яблочное пюре добавить сухую горчицу и растит. масло, тщательно перемешать и оставить для "вызревания" на 10-12 ч., хранить в холодном месте.

Подавать в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам и пасты для бутербродов.



Зембулатова Гаянэ, г. Казань

Приправа из зеленого крыжовника

500 г недозрелых ягод крыжовника, 200 г чеснока, 1,5 ст. сахара, 1/4 ч. л. лимонной кислоты.

Ягоды крыжовника разрезать на мелкие кусочки, пересыпать сахаром и лимонной кислотой, выдержать до появления сока (примерно 2 ч.) и варить на медленном огне до тех пор, пока крыжовник не станет прозрачным. В загустевшую вываренную массу добавить измельченный и очищенный чеснок, довести ее до кипения, разложить горячей в прокипяченные стеклянные баночки и закатать крышками.

Морозова Наталья г. Златоуст

Приправа из крыжовника и чеснока с зеленью

1 кг недозрелых ягод крыжовника, 500 г молодых головок чеснока, по 200 г зелени петрушки и эстрагона, соль по вкусу.

Очищенный чеснок, вымытый крыжовник пропустить через мясорубку. Петрушку и эстрагон вымыть, мелко нарезать, перемешать с измельченным чесноком и крыжовником, посолить. Разложить в подготовленные баночки и закрыть. Хранить в холодильнике.

Смирнова Екатерина г. Рязань

Приправа из слив, базилика и перца

1 кг слив, 200 г базилика, 50 г жгучего перца, 1/2 ст. ароматизированного уксуса, 1,5 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Сливы вымыть, залить небольшим количеством воды, разварить и протереть через сито. В полученную массу добавить измельченный базилик, соль, сахар, жгучий перец и фруктовый уксус, поставить на огонь, довести до кипения, сразу же перелить в подготовленные стерилизованные банки и закатать.



Лазина Наталья, г. Люберцы

Аджика «Кавказская»

500 г жгучего красного перца, 100 г чеснока, 10 г укропа, 30 г молотого кориандра.

Пропустить смесь через мясорубку, добавить 1 ст. соли и 3 ст. л. 5% уксуса. Уложить в банки, стерилизовать: поллитровые банки - 7-10 минут.

Эта аджика отличается особой остротой и применяется как приправа к мясным блюдам. Например, если вы хотите приготовить курицу, запеченную в духовке, возьмите выпотрошенную тушку и хорошо натрите ее кавказской аджикой. Специи, содержащиеся в аджике, придадут курице исключительный аромат. Запеченная в течение 30 - 40 минут в духовке курица покроется хрустящей корочкой медного цвета и станет украшением праздничного стола.

Хохмачева Олеся, г. Дедовск

Приправа из алычи и чеснока с тмином

1 кг алычи, 300 г чеснока, 30 г семян тмина, 20 г семян кориандра, 1/2 ст. растит. масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Алычу вымыть, освободить от косточек, пересыпать сахарным песком и солью, оставить до выделения сока. Затем нагреть до кипения и протереть через сито. Чеснок очистить от шелухи и пропустить через мясорубку, соединить с протертой сливовой массой, добавить промолотые на кофемолке или растертые в ступке семена тмина и кориандра, заправить растительным маслом, тщательно перемешать. Готовую приправу расфасовать в стерилизованные банки, закрыть и убрать на хранение в холодильник.

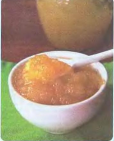
Пьянкова Светлана, г. Камышин

Приправа из яблок и чеснока

500 г яблок, 100 г чеснока, 200 г сахара.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, освободить от семенной камеры, нарезать мелкими кубиками, пересыпать сахаром и оставить до выделения сока. Яблочную кожуру и семенные камеры (оставшиеся после обработки яблок) залить водой так, чтобы все остатки были ею покрыты, и варить в течение 1 ч., отвар слить, отжав при этом сваренные яблочные остатки.

Этим отваром залить нарезанные яблоки и уваривать их на медленном огне, пока они не станут прозрачными. После этого добавить мелко нарезанный очищенный чеснок, довести всю массу до кипения, горячей разлить в прокипяченные небольшие стеклянные банки и закатать крышками.



Гусельщикова Надежда, г. Уфа

Аджика "Индийская"

2 кг помидоров, 10 болгарских перцев, 300 г чеснока, 3 горьких перца.

Все составляющие пропустить через мясорубку. Посолить по вкусу. Разлить в банки. Банки заполнять не до верха, т.к. масса увеличится. Оставить на 4 дня при комнатной температуре. Готовность определять по расслаиванию массы - вверху должна оказаться густая, а внизу - жидкость. Готовую массу перемешать и убрать в холодильник.



Ал[illegible]шина Маргарита, г. Вологда

Чесночная приправа с крыжовником

200 г крыжовника, 50 г зелени укропа, 50 г чеснока, 1/4 ст. растит. масла, соль по вкусу.

Чеснок очистить, недозрелые ягоды крыжовника вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Укроп вымыть и очень мелко нарезать. Соединить измельченную зелень, крыжовник, добавить растит. масло и соль, тщательно перемешать. Разложить приправу в маленькие баночки. Хранить в холодильнике.

Грушина Мария, г. Невинномысск

Овощная приправа с зеленью петрушки

1 кг кабачков, 1 кг болгарского перца, 2 кг помидоров, 300 г зелени петрушки, 1 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, соль по вкусу.

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножку и семена. Если кабачки крупные и зрелые, то их очистить и освободить от семян. Мелкие и молодые кабачки не чистят, а используют целиком. Зелень мелко порубить. Вымытые овощи пропустить через мясорубку, добавить зелень, соль, сахар, растит. масло, перемешать и поставить варить. Уварив смесь до уменьшения 1/3 объема, расфасовать в горячем виде в стерилизованные банки и закатать крышками.

Хаула Мария, г. Санкт-Петербург

Чесночно-сливовая приправа с тмином «Восторг»

300 г чеснока, 1 кг спелых слив, 20 г семян тмина, 20 г семян кориандра, 1/4 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. л соли, 1/4 ст. яблочного уксуса.

Сливы вымыть, освободить от косточек, засыпать сахаром и солью, оставить до появления сока. Затем поставить на огонь, довести до кипения и горячую массу протереть через сито. Добавить в сливовое пюре пропущенный через мясорубку чеснок, молотые в кофемолке или растертые в ступке семена тмина и кориандра, растит. масло, уксус и тщательно перемешать. Разложить приправу в маленькие баночки.

Поставить на хранение в холодильник.

Шорсткина Виктория г. Псков

Приправа из дыни

1 кг дыни, 1 лимон, 500 г сахара, 50 г красного жгучего перца.

Дыню любого вкуса и любой степени зрелости очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками, пересыпать сахаром и оставить до выделения сока примерно на 1 ч., затем поставить на огонь, добавив мелко нарезанный горький красный перец и мелко нарезанный лимон без косточек. Уваривать, пока масса не станет густой, а кусочки дыни прозрачными.



Абрамова Виктория, г. Междуреченск

Алычевая приправа

3 кг алычи, 300 г сладкого перца, 200 г чеснока, 200 г зелени кориандра, 200 г зелени петрушки, укропа, сельдерея, соль, черный перец.

Зрелую, здоровую алычу разварить с небольшим количеством воды и протереть через редкое сито или дуршлаг. Сладкий перец очистить от семян и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Чеснок очистить и измельчить. Зелень промыть и измельчить. Пюре алычи довести до кипения, всыпать подготовленные овощи, добавить по вкусу соль и черный перец. Проварить при помешивании 10 мин. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

Куксова Зинаида, г. Новошахтинск

Приправа из физалиса с сухой горчицей

1 ст. физалиса, 4 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. фруктового уксуса, 1 ст. жидкого меда, 1/2 ст. сахара.

Физалис очистить, обдать кипятком и обтереть насухо чистой тканью. Нарезать физалис мелкими кусочками, пересыпать сахаром, выдержать до появления сока и уварить на медленном огне до загустения массы. Затем протереть массу через сито, добавить фруктовый уксус и взбить смесь миксером, добавляя малыми порциями сухую горчицу и мед. Когда масса станет однородной, уложить ее в банки.

Макеева Екатерина, г. Уссурийск

Приправа из яблок и чеснока с горчицей

1 кг яблок, 300 г чеснока, 1 ст. л. сухой горчицы, 1/2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахар, 1 ч. л. соли.

Яблоки вымыть, залить водой и тушить под крышкой на медленном огне, пока они не станут мягкими. Горячую массу протереть через сито, остудить. Чеснок очистить и пропустить через мясорубку. Смешать яблочное пюре с чесноком, добавить соль, сахар, горчицу, растит. масло, перемешать. Готовую приправу разложить в банки.

